


**ARTICULO# GSS2116B**

**ADVERTENCIA**
**La instalación, el ajuste, la alteración, la reparación o el mantenimiento inadecuado puede ocasionar lesiones o daño a la propiedad.**
**Lea con detenimiento las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o reparar este equipo.**

**PELIGRO**
**Si no sigue estas instrucciones, podría provocar un incendio o una explosión que resulte en daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.**

**PELIGRO**
**NO utilice la parrilla a gas para la cocción en interiores o para calefacción. Los gases TÓXICOS pueden acumularse y causar asfixia. NO la utilice en botes ni en vehículos recreativos.**

**ADVERTENCIA DE LA PROPUESTA 65**
**La combustión del propano desprende sustancias químicas reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer y defectos congénitos u otros daños en el aparato reproductivo.**


**ADVERTENCIA**
**PARA SU SEGURIDAD:**

**Sólo para uso en exteriores (fuera de cualquier espacio cerrado)**




**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA. SI ESTÁ ENSAMBLANDO ESTA UNIDAD PARA OTRA PERSONA, ENTRÉGUELE ESTE MANUAL A FIN DE QUE LO CONSERVE PARA REFERENCIA FUTURA.**
**PARA COMUNICARSE CON EL SERVICIO AL CLIENTE, ENVÍE UN CORREO ELECTRÓNICO A SERVICE@BBQTEK。COM. O LLAME GRATIS AL 1-877-885-8227 DE LUNES A VIERNES DE 7:00 A.M. A 4:00 P.M. (PST).**






# Operación de la parrilla en tres pasos

**Antes de utilizar la parrilla**

Paso 1 Mantenga la parrilla a una distancia prudente respecto de su propiedad.
Paso 2 Siempre realice una prueba de fuga en todas las conexiones y mangueras.
Paso 3 Mantenga a los niños alejados de la parrilla.

**Durante el uso de la parrilla**
(Para evitar que se desconecten las válvulas de seguridad, siga estas instrucciones detenidamente).

Paso 1 Primero abra la tapa y ponga a funcionar el tanque lentamente.
Paso 2 Gire sólo una perrilla a la vez cuando encienda la parrilla.
Paso 3 Use guantes de protección cuando la parrilla se caliente.
Paso 4 Nunca deje una parrilla encendida sin supervisión.

**Después de utilizar la parrilla**

Paso 1 Después del uso, siempre caliente la parrilla entre 10 y 15 minutos para eliminar los residuos de alimentos.
Paso 2 Espere hasta que la parrilla se haya enfriado completamente antes de cerrar la tapa.
Paso 3 Limpie la acumulación de grasa para evitar que se incendie y cubra la parrilla para evitar que se oxide.




1. No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de éste ni de ningún otro aparato.

2. Un cilindro de gas propano que no esté conectado y en uso no debe almacenarse cerca de éste ni de ningún otro aparato.




Si percibe olor a gas:
1. Cierre el suministro de gas hacia el aparato.
2. Apague cualquier llama.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

Siempre lea y comprenda las **ADVERTENCIAS** e **INSTRUCCIONES** que se incluyen en este manual antes de intentar utilizar esta parrilla a gas a fin de evitar posibles lesiones personales o daños a la propiedad.

Siempre guarde este manual para referencia futura.

# Índice

# Para su seguridad

Estimado cliente,

Felicitaciones por la compra de su nueva parrilla. Tomó la decisión correcta. En este manual encontrará instrucciones de ensamblado, sugerencias para utilizar la parrilla y consejos útiles, así como también pautas para la operación segura y el cuidado y el uso adecuados de su parrilla. Nuestro personal de expertos se esfuerza por brindarle un producto que resulte fácil de ensamblar. Si tiene alguna pregunta o problema relacionado con este producto, llame al departamento de servicio al cliente al 1-877-885-8227, de lunes a viernes de 7:00 a.m. a 4:00 p.m. (PST).

**AVISO:** el uso e instalación de este producto debe efectuarse conforme a las regulaciones locales. Si no existieran regulaciones locales, utilice el Código nacional de gas combustible, ANSI Z223.1/ NFPA54. Remítase al Código de instalación de propano y gas natural, CSA B149.1 o al Código de manipulación y almacenamiento de propano, B149.2.

**AVISO IMPORTANTE: LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO Y EL ENSAMBLADO**

**¡La seguridad es primero!**

**Lea y comprenda todas las advertencias y precauciones antes de usar la parilla.**



## ADVERTENCIA

1. Esta parrilla es sólo para uso en exteriores. No debe usarse en edificios, garajes u otras áreas cerradas.
2. El consumo de alcohol o medicamentos recetados o sin receta puede disminuir la capacidad de un individuo para ensamblar o usar este aparato de manera segura y correcta.
3. Siempre abra la tapa de la parrilla lentamente y con cuidado, ya que el calor y el vapor atrapados en el interior pueden causarle quemaduras graves.
4. Siempre coloque la parrilla sobre una superficie sólida y nivelada, alejada de materiales y estructuras combustibles. Una superficie de asfalto puede no ser apta para este propósito.
5. No deje la parrilla encendida sin supervisión.
6. Mantenga a los niños y las mascotas alejados de la parrilla en todo momento.
7. Ésta no es una parrilla de mesa. No coloque la parrilla sobre ningún tipo superficie de mesa.
8. No use la parrilla si hay viento fuerte.
9. Esta parrilla debe utilizarse sólo con gas propano (no se incluye el cilindro de gas propano).
10. No intente conectar esta parrilla al sistema de gas propano autocontenido de un remolque para camping, trailer, casa rodante o casa.
11. No utilice carbón o líquido para encendedor.
12. No use gasolina, queroseno o alcohol para encender la parrilla. El cilindro de suministro de gas propano debe estar fabricado y marcado según las especificaciones para cilindros de gas propano del Departamento de transporte de EE.UU. (DOT, por sus siglas en inglés) CFR 49.
13. Este aparato a gas para exteriores no está diseñado para instalarse en vehículos recreativos y/o botes.
14. No intente mover la parrilla mientras está encendida.
15. No use la parrilla a menos que esté **COMPLETAMENTE** armada y todas las piezas estén ajustadas y apretadas con firmeza.
16. Mantenga los elementos y las superficies combustibles a una distancia mínima de 50 pulgadas(127cm )de la parrilla en todo momento. NO use esta parrilla a gas ni ningún otro producto a gas bajo recintos elevados o cerca de construcciones combustibles sin protección.
17. No utilice la unidad en un entorno explosivo. No debe haber materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables cerca de la parrilla.
18. Si hay piezas faltantes o dañadas, no intente usar ni ensamblar este producto. Para obtener piezas de repuesto, comuníquese con el servicio al cliente.



## PRECAUCIÓN: prevención de quemaduras

1. Para evitar quemaduras, no toque las partes metálicas de la parrilla hasta que se hayan enfriado por completo durante 45 minutos como mínimo, a menos que utilice artículos de protección como agarraderas, guantes de protección o manoplas para horno.
2. No altere la parrilla de ninguna manera.
3. Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, la manguera debe reemplazarse antes de hacer funcionar la unidad. El ensamble de la manguera de reemplazo deberá estar de acuerdo con las especificaciones del fabricante.
4. Coloque las mangueras de gas lo más lejos posible de superficies calientes y donde pueda caer grasa caliente.
5. Nunca guarde un contenedor de gas lleno en un auto a altas temperaturas o en el portaequipajes del auto. El calor hace aumentar la presión del gas, lo que puede abrir la válvula de alivio y permitir que escape el gas.

**Ubicaciones seguras para usar esta parrilla para exteriores**

 **PELIGRO:**

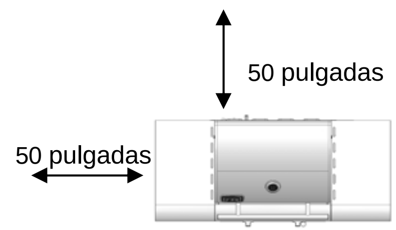
Nunca use esta parrilla para exteriores dentro de edificios, garajes, cobertizos o pasajes cubiertos o galerías, o bien en botes, trailers o vehículos recreativos, para evitar la posibilidad de incendios, la asfixia o el envenenamiento por monóxido de carbono.

 **ADVERTENCIA:**

No use este aparato bajo superficies combustibles elevadas o áreas cubiertas (por ejemplo, celosías, sombrillas, porches o gazebos).

Antes de encender la parrilla, siempre confirme que no esté ubicada debajo del saliente de una casa, garaje u otra estructura. Un saliente sirve para desviar las llamaradas y el calor irradiado en la estructura en sí, lo que puede derivar en un incendio.

Antes de encender la parrilla, siempre confirme que esté ubicada a una distancia de más de 127cm respecto de cualquier edificio, material o superficie combustible, y que no se haya almacenado gasolina u otra sustancia volátil cerca del aparato. (Ver el diagrama a la derecha). La temperatura de un incendio provocado por grasa o del calor irradiado puede ser suficiente para encender las sustancias volátiles o combustibles que se encuentren cerca de la parrilla. Siempre ubique esta parrilla donde haya suficiente aire para la combustión y ventilación; no la ubique nunca en la trayectoria directa de viento fuerte.




Nunca permita que la parrilla funcione sin supervisión para evitar que se produzcan incendios descontrolados provocados por grasa.
Nunca intente trasladar esta parrilla mientras esté en funcionamiento o mientras esté caliente para evitar posibles lesiones personales.
Nunca almacene o use gasolina u otra sustancia volátil o inflamable cerca de esta parrilla u otro aparato que genere calor debido al peligro de incendio.
Siempre confirme que la instalación de esta parrilla se efectúe conforme a las exigencias de todas las regulaciones locales o, si no existieran regulaciones locales aplicables, conforme al Código nacional de gas combustible, ANSI Z223. NFPA 54 o CAN/CGA-B149.2.

 **PELIGRO – seguridad del gas**

El gas propano líquido (LP) es inflamable y peligroso si se manipula de manera incorrecta. Tenga en cuenta sus características antes de usar cualquier producto que utilice propano.

- Características del propano: inflamable, explosivo bajo presión, más denso que el aire y se deposita en áreas bajas.
- En su estado natural, es inodoro. Para su seguridad, se le ha agregado un odorizante.
- El contacto con el propano puede causar quemaduras por frío en la piel.
- Esta parrilla se envía de fábrica para utilizarse sólo con gas propano.
- Nunca use un cilindro de propano si el cuerpo, la válvula, el anillo o la base está dañada.
- Los cilindros de propano abollados u oxidados pueden ser peligrosos y su proveedor de gas propano debe revisarlos.

 **PRECAUCIÓN:**

- Es esencial que mantenga limpios el compartimiento de la válvula, los quemadores y los pasajes de circulación de aire de la parrilla.
- Inspeccione la parrilla antes de cada uso.

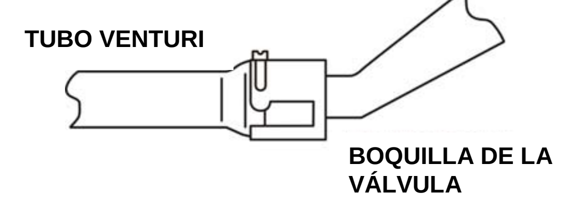
Paso 1. Inspeccione todas las mangueras y conexiones y verifique que estén seguras.
Paso 2. Revise y limpie los tubos venturi de los quemadores para asegurarse de que no tengan insectos y nidos de insectos al quitar el quemador e introducir un limpiabotellas en cada tubo con el fin de cerciorarse de que el conducto no esté obstruido.

*** Un tubo obstruido puede ocasionar un incendio debajo de la parrilla. ***

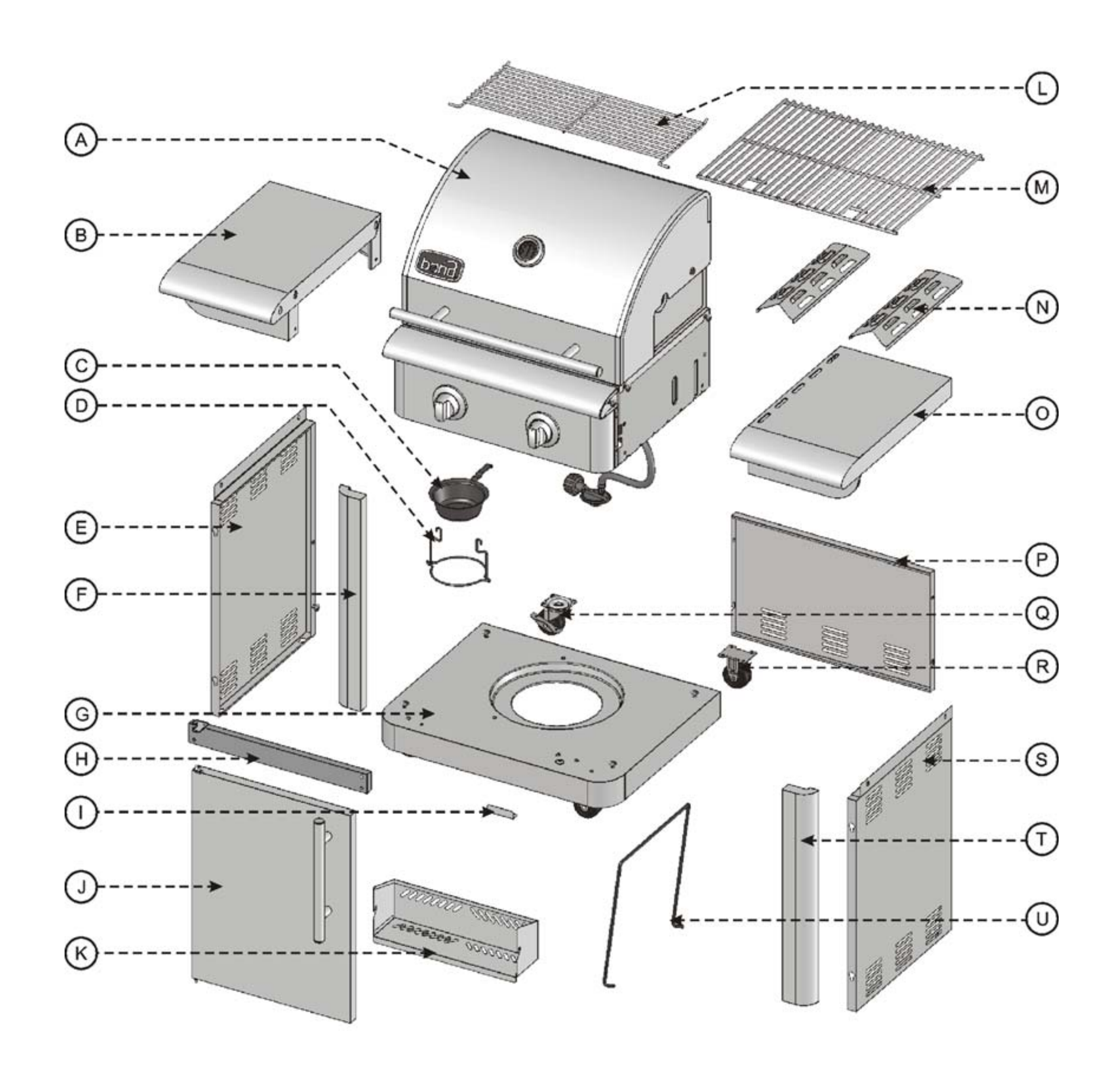
Paso 3. Asegúrese de que la boquilla de la válvula apunte hacia adelante y se introduzca completamente en el tubo venturi.

**INFORMACIÓN GENERAL**

1. Se necesita un cilindro de gas propano para el funcionamiento.
2. Esta parrilla a gas NO está diseñada para el uso comercial.



# Lista de Componentes




| Parte | Descripción | Cantidad | Parte | Descripción | Cantidad |
|---|---|---|---|---|---|
| A | Cuerpo principal | 1 Pza | L | Parrilla de calentar | 2 Pzas |
| B | Estante lateral izquierdo | 1 Pza | M | Parrilla de cocinar | 2 Pzas |
| C | Depósito para grasa | 1 Pza | N | Placa térmica | 1 Pza |
| D | Soporte del depósito para grasa | 1 Pza | O | Estante lateral derecho | 1 Pza |
| E | Panel lateral izquierdo | 1 Pza | P | Panel posterior | 1 Pza |
| F | Marco frontal izquierdo | 1 Pza | Q | Rueda | 1 Pza |
| G | Panel Inferior | 1 Pza | R | Eje de la rueda | 1 Pza |
| H | Viga frontal | 1 Pza | S | Panel lateral derecho | 1 Pza |
| I | Picaporte con imán | 1 Pza | T | Marco frontal derecho | 1 Pza |
| J | Puerta del carro | 1 Pza | U | Fijador del tanque | 1 Pza |
| K | Cesta de almacenaje | 1 Pza | | | |

# Lista de Materiales

| | |
|---|---|
| AA: 26 Pzas | BB: 26 Pzas |
| M6 x 15 Perno | M6 Arandela plana |
| CC: 26 Pzas | DD: 1 Pza |
| M6 Arandela de resorte | Destornillador |

**Los accesorios de la lista anterior aparecen representados en tamaño real a escala. Esto no se aplica al destornillador y a la llave.**
**(Para el ensamblado se requiere un destornillador, el que se incluye para su comodidad).**

# Instrucciones para el ensamblado

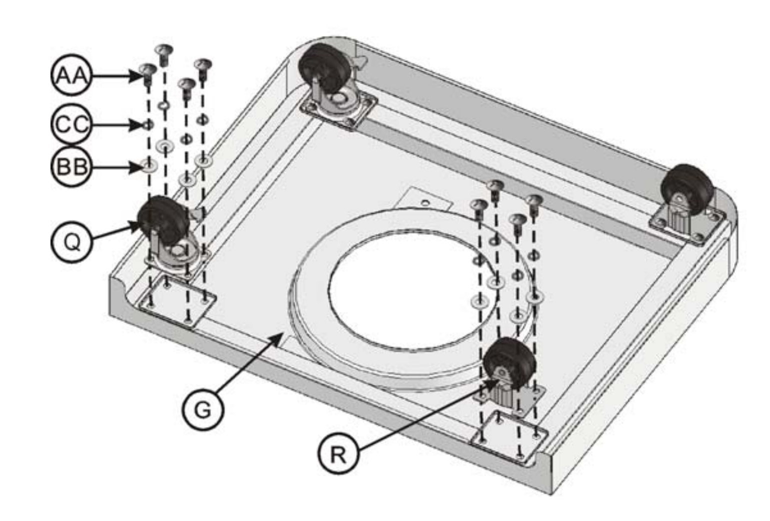
Extraiga todo el contenido del embalaje de cartón. Antes de intentar ensamblar el aparato, asegúrese de que estén presentes todas las piezas. Cuando la parrilla esté completamente ensamblada, vuelva atrás y compruebe que todos los pernos estén seguros. Si es necesario, vuelva a apretarlos utilizando el destornillador proporcionado.

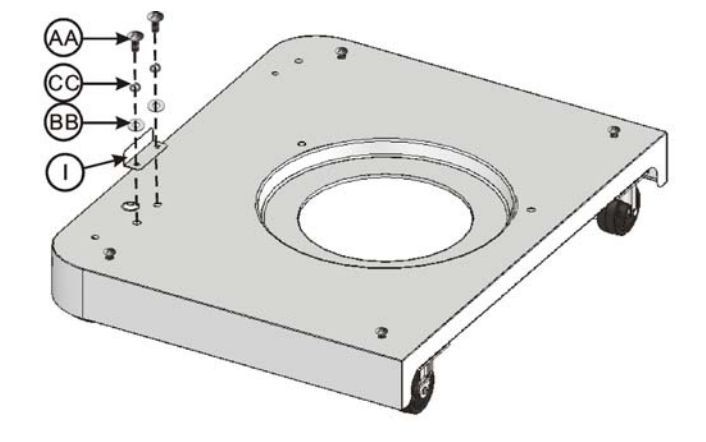
Tiempo estimado de ensamblado: 30 minutos.

**Paso 1 (Ensamble de las ruedas y el eje de la ruedas)**

a) Alinee los agujeros en el panel inferior (G) con el agujero en la rueda (Q), inserte el eje de la rueda (R) dentro del agujero de la rueda.
b) Enrosque con la mano el perno M6 x 15 (AA), arandela plana (BB) y arandela de resorte (CC) dentro de cada agujero previamente taladrado.
c) Ajuste todos los pernos con el destornillador.

| | | |
|---|---|---|
| **AA** | M6 x 15 Perno | 8 Pzas |
| **BB** | M6 Arandela plana | 8 Pzas |
| **CC** | M6 Arandela de resorte | 8 Pzas |



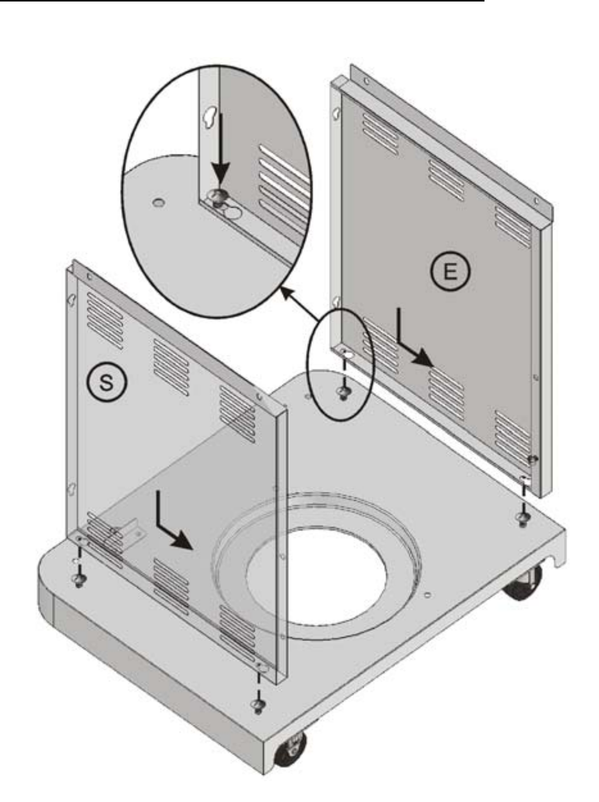

**Paso 2 (Ensamble del picaporte con imán)**

a) Alinee el agujero en el picaporte con imán (I) con el agujero en el panel inferior (G).
b) Enrosque con la mano un perno M6 x 15 (AA), arandela plana (BB) y arandela de resorte (CC) dentro de cada agujero previamente taladrado.
c) Ajuste todos los pernos con el destornillador.

| | | |
|---|---|---|
| **AA** | M6 x 15 Perno | 2 Pzas |
| **BB** | M6 Arandela plana | 2 Pzas |
| **CC** | M6 Arandela de resorte | 2 Pzas |

**Paso 3 (Ensamble del panel lateral izquierdo y el panel lateral derecho)**

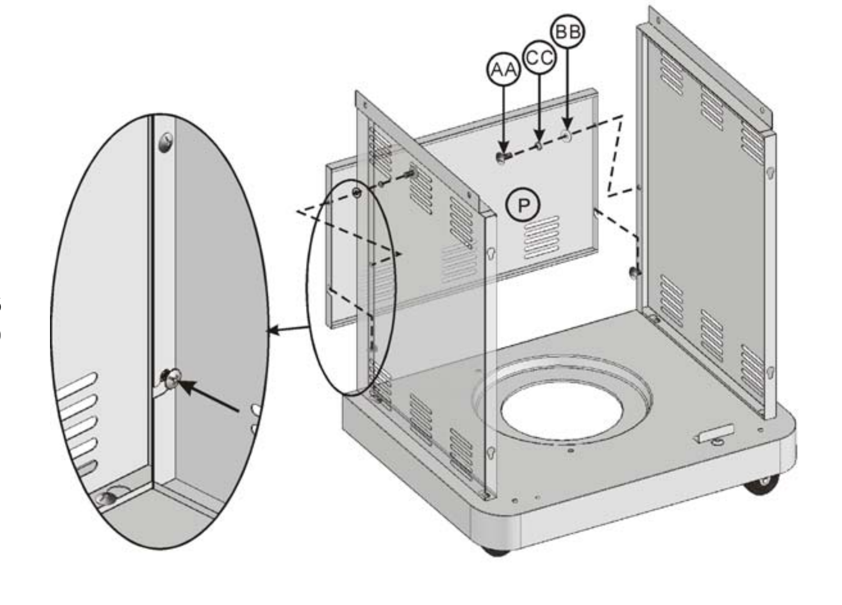
a) Afloje los cuatro pernos previamente instalados en el panel inferior (G) y permita que un 1/4 de largo de los pernos se extiendan del panel inferior (G).
b) Alinee los agujeros en el panel lateral izquierdo (E) con los agujeros en el panel inferior (G) y apriete a mano los pernos previamente instalados.
c) Repita el proceso con el panel lateral derecho (S) en el panel inferior (G).
d) Vuelva y ajuste todos los pernos usando el destornillador proporcionado.

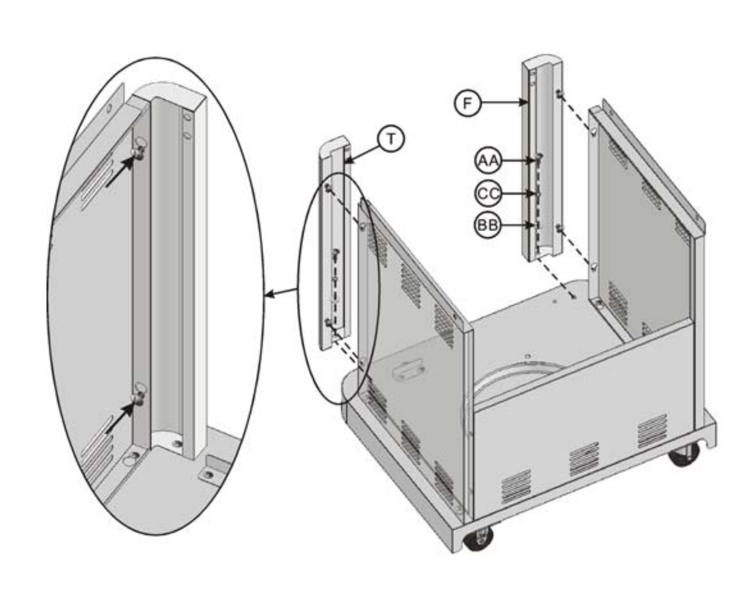


**Paso 4 (Ensamble del panel posterior)**

a) Afloje un perno previamente instalado en el panel lateral izquierdo (E) y el panel lateral derecho (S), luego permita que 1/4 de largo del perno se extienda.
b) Alinee los agujeros en el panel lateral izquierdo (E) con los agujeros en el panel posterior (P). Inserte un perno M6 x 15 (AA), arandela plana (BB) y arandela de resorte (CC) dentro de cada agujero previamente taladrado y ajústelos a mano.
c) Repita el proceso con el panel lateral derecho (S) y el panel posterior (P).
d) Vuelva y ajuste todos los pernos usando el destornillador proporcionado.

| | | |
|---|---|---|
| **AA** | M6 x 15 Perno | 2 Pzas |
| **BB** | M6 Arandela plana | 2 Pzas |
| **CC** | M6 Arandela de resorte | 2 Pzas |




**Paso 5 (Ensamble del marco frontal izquierdo y el marco frontal derecho)**

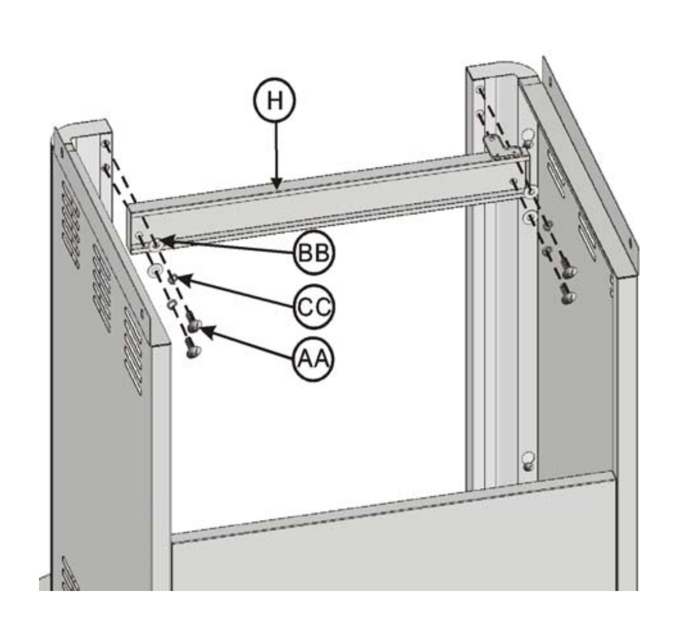
a) Afloje dos pernos previamente instalados en el panel lateral izquierdo (E) y permita que 1/4 de largo de los pernos se extiendan.
b) Alinee los agujeros en el marco frontal izquierdo (F) con los agujeros en el panel lateral izquierdo (E) y el panel inferior (G).
c) Enrosque a mano un perno M6 x 15 (AA), arandela plana (BB) y arandela de resorte (CC) dentro de cada agujero previamente taladrado.
d) Repita el proceso con el marco frontal derecho (T), panel lateral derecho (S) y panel inferior (G) juntos.
e) Vuelva y ajuste todos los pernos usando el destornillador proporcionado.

| | | |
|---|---|---|
| **AA** | M6 x 15 Perno | 2 Pzas |
| **BB** | M6 Arandela plana | 2 Pzas |
| **CC** | M6 Arandela de resorte | 2 Pzas |

**Paso 6 (Instale la viga frontal)**

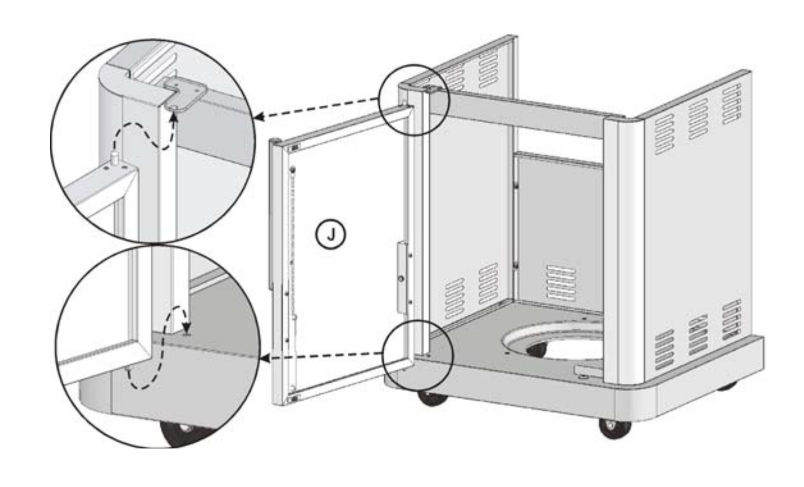
a) Alinee el agujero en la viga frontal (H) con el agujero en el marco frontal izquierdo (F) y el marco frontal derecho (T)
b) Enrosque a mano un perno M6 x 15 (AA), arandela plana (BB) y arandela de resorte (CC) dentro de cada agujero previamente taladrado.
c) Ajuste todos los pernos usando el destornillador proporcionado.

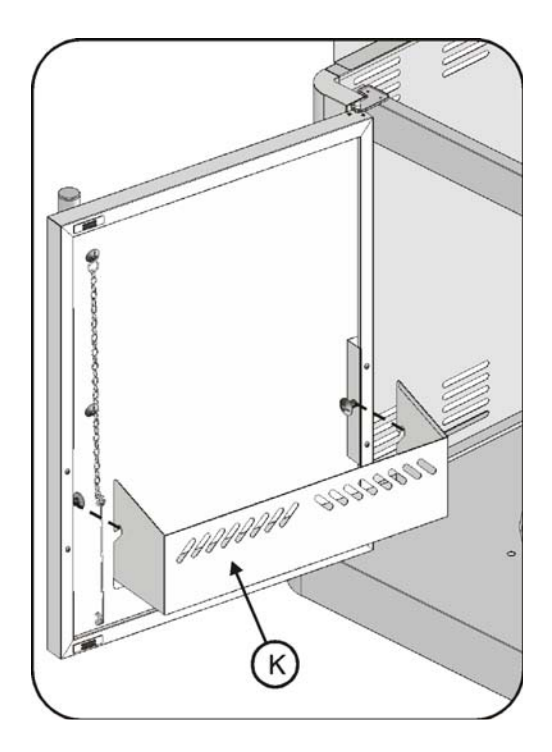
| | | |
|---|---|---|
| **AA** | M6 x 15 Perno | 4 Pzas |
| **BB** | M6 Arandela plana | 4 Pzas |
| **CC** | M6 Arandela de resorte | 4 Pzas |



**Paso 7 (Instale la puerta)**

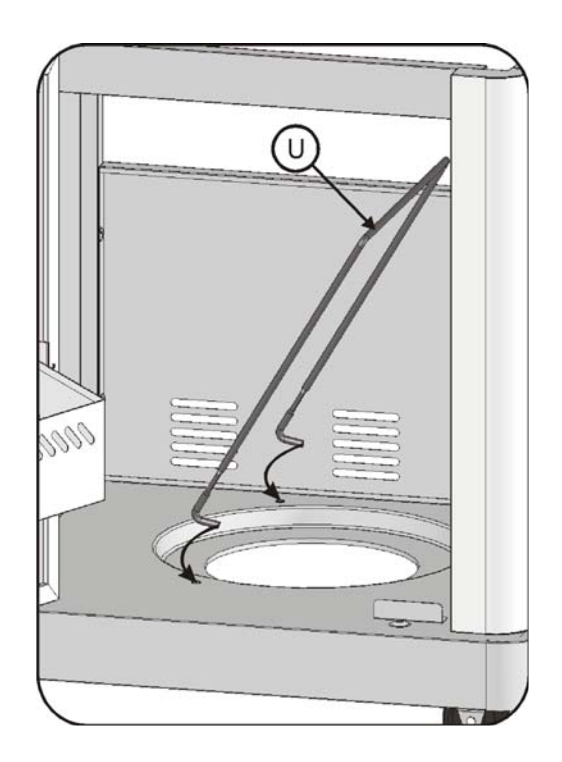
a) Inserte la clavija del fondo de la puerta (J) dentro del agujero previamente taladrado en el marco frontal izquierdo (F).
b) Presione la clavija de encima de la puerta e insértelo dentro del agujero previamente taladrado en el lado izquierdo de la viga frontal (H).




**Paso 8 (Instale la cesta de almacenaje)**

a) Afloje dos pernos previamente instalados en la puerta (J) y permita que 1/4 de largo del perno se extienda hacia afuera.
b) Alinee los agujeros en la cesta de almacenaje (K) con los agujeros en la puerta (J).
c) Ajuste todos los pernos usando el destornillador proporcionado.



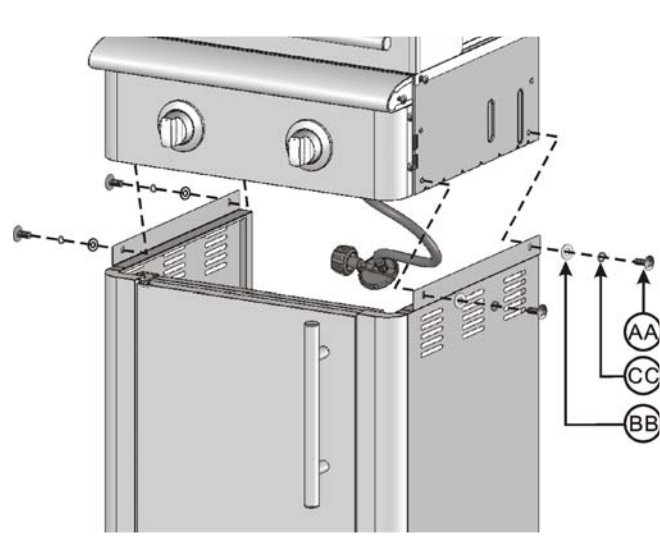

**Paso 9 (Ensamble del fijador del tanque)**

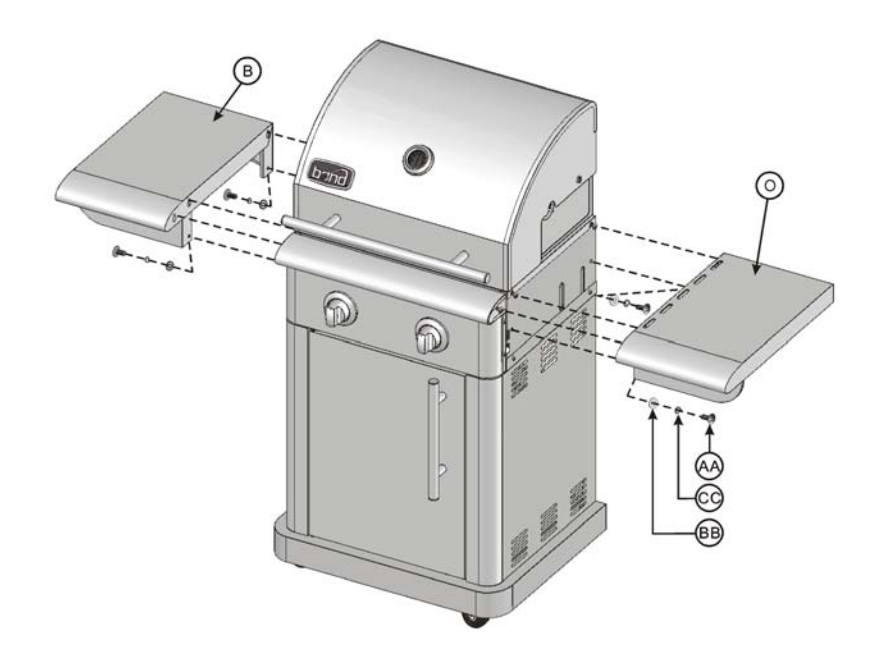
a) Inserte el fijador del tanque (U) dentro de los agujeros en el soporte para el tanque.

**Paso 10 (Instale el cuerpo principal)**

a) Ponga el cuerpo principal (A) encima del ensamble del carro.
b) Alinee los agujeros en el cuerpo principal (A) con los agujeros en el ensamble del carro.
c) Enrosque a mano un perno M6 x 15 (AA), arandela plana (BB) y arandela de resorte (CC) dentro de cada agujero previamente taladrado.
d) Ajuste todos los pernos usando el destornillador proporcionado.

| | | |
|---|---|---|
| **AA** | M6 x 15 Perno | 4 Pzas |
| **BB** | M6 Arandela plana | 4 Pzas |
| **CC** | M6 Arandela de resorte | 4 Pzas |

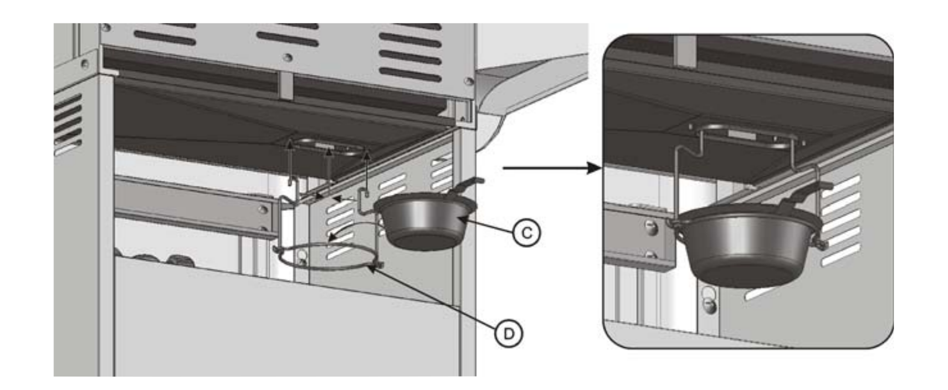



**Paso 11 (Ensamble de los estantes laterales)**

a) Afloje tres pernos previamente instalados en el estante lateral derecho (O) y permita que 1/4 de largo de los pernos se extiendan.
b) Alinee los agujeros en el estante lateral derecho (O) con los agujeros en el cuerpo principal (A)
c) Enrosque a mano un perno M6 x 15 (AA), arandela plana (BB) y arandela de resorte (CC) dentro de cada agujero previamente taladrado.
d) Repita el mismo proceso con el estante lateral izquierdo (B) y el cuerpo principal (A) juntos.
e) Vuelva y ajuste todos los pernos usando el destornillador proporcionado.

| | | |
|---|---|---|
| **AA** | M6 x 15 Perno | 4 Pzas |
| **BB** | M6 Arandela plana | 4 Pzas |
| **CC** | M6 Arandela de resorte | 4 Pzas |

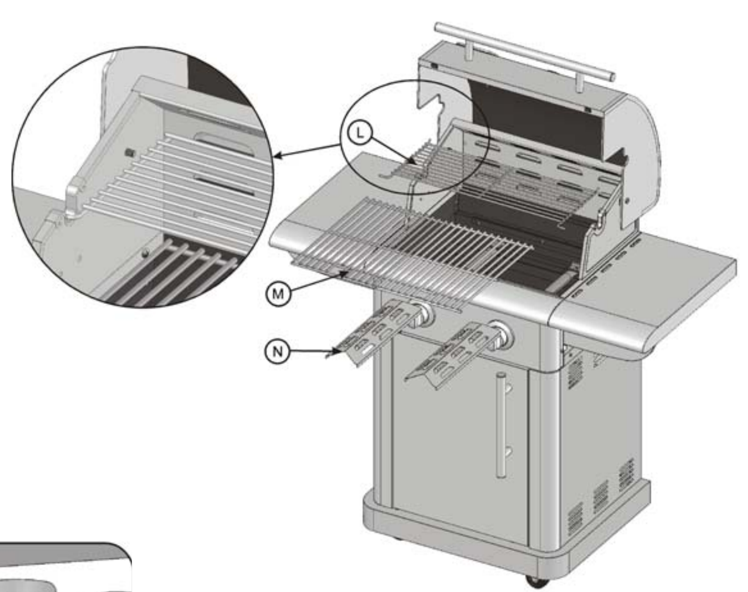


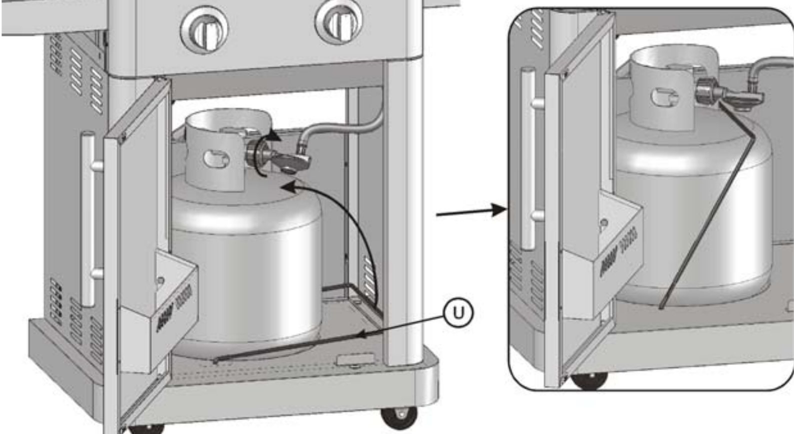

**Paso 12 (Instale el depósito para grasa y su soporte)**

a) Enganche el soporte del depósito para grasa (D) dentro de la abertura debajo del cuerpo principal.
b) Ponga el depósito para grasa (C) encima del soporte del depósito para grasa.

**Paso 13 (Instale la placa térmica, la parrilla de cocinar y la parrilla de calentar)**

a) Ponga las placas térmicas (N) encima de los quemadores (como está demostrado en el diagrama)
b) Ponga la parrilla de cocinar (M) encima de las placas térmicas.
c) Ponga la parrilla de calentar (L) en las paredes laterales de la caja de fuego.
d) Cierre la tapa superior.




**Paso 14 (Instale el cilindro de gas)**

a) Coloque el cilindro de gas en el soporte para el cilindro de gas y luego sujételo usando el fijador del tanque (U).
b) Conecte el tanque con el regulador enroscando el collar del regulador en la válvula del tanque.
c) Conduzca la prueba de escape de gas en la página 13.

# Vista del aparato totalmente ensamblado

**Lado izquierdo**

**Lado derecho**

# Uso de la parrilla

 **PRECAUCIÓN:**

**Use sólo el regulador proporcionado. Si necesita un regulador de repuesto, llame a nuestro centro de servicio al cliente. El uso de piezas no autorizadas puede dar origen a una condición y un entorno inseguros.**

El cilindro de suministro de gas propano que use debe estar fabricado y marcado según las *Especificaciones para cilindros de gas propano* del Departamento de transporte de EE.UU. (DOT). Sólo pueden usarse cilindros con un dispositivo de prevención de sobrellenado (OPD, por sus siglas en inglés) certificado y marcados con la palabra “Propano”. Las manillas de las válvulas de los cilindros con OPD tienen tres "lóbulos" (prolongaciones).

Se debe usar el regulador de presión y el ensamble de manguera incluidos con el aparato a gas de cocina en exteriores. Los reguladores de presión y ensamble de manguera de repuesto deben ser los especificados por el fabricante del aparato a gas de cocina en exteriores. Use sólo cilindros de 9 kg equipados con un dispositivo de conexión de cilindros compatible con la conexión para aparatos de cocina en exteriores. El cilindro debe incluir un anillo para proteger su válvula. No debe dejar caer el cilindro de gas ni manipularlo bruscamente. Si no utiliza el aparato, debe desconectar el cilindro de gas.

Puede almacenar la unidad en interiores SÓLO si desconecta y retira el cilindro del aparato. Los cilindros se deben almacenar en exteriores y fuera del alcance de los niños. El cilindro no se debe almacenar en edificios, garajes u otras áreas cerradas. El cilindro nunca se debe almacenar en lugares en que las temperaturas puedan superar los 51 ºC.

Antes de la conexión, asegúrese de que no haya suciedad en el cabezal del cilindro de gas, en la válvula del regulador o en el cabezal y los orificios de los quemadores. Conecte la válvula del regulador y apriétela firmemente con la mano. Desconecte el cilindro de propano de la válvula del regulador cuando no use la parrilla. NO obstruya el flujo del aire de combustión ni del aire de ventilación a la parrilla. El cilindro de propano debe disponer de extracción de vapor y estar equipado con un dispositivo de prevención de sobrellenado (OPD) certificado.

 **PELIGRO:**

Si la siguiente instrucción no se sigue al pie de la letra, puede originarse un incendio que podría ocasionar lesiones graves o la muerte:
Nunca almacene ni utilice gasolina u otras sustancias volátiles cerca de esta parrilla.
Nunca almacene un cilindro de propano de repuesto cerca de esta parrilla ni cerca de otra posible fuente de calor.
Nunca llene el cilindro de propano a más del 80% de su capacidad.

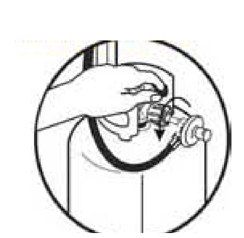
 **ADVERTENCIA:**

no almacene un cilindro de gas de repuesto dentro o cerca de la parrilla.

# Conectando & desconectando el cilindro de gas

**Conexión del suministro de gas LP (propano)**





1. Siempre coloque el cilindro de propano en los soportes ubicados en el lado derecho del carro.
2. Siempre compruebe que todas las perillas de control de los quemadores estén en la posición OFF antes de activar el suministro de gas.
3. Antes de la conexión, asegúrese de que no haya suciedad en el cabezal del cilindro de gas, el cabezal de la válvula del regulador o en el cabezal y los orificios de los quemadores.
4. Siempre conecte los reguladores de suministro de gas de la siguiente manera:
   Inserte la boquilla del acoplador de la válvula en la válvula del tanque y apriete el anillo de conexión girándolo en dirección de las manecillas del reloj con una mano mientras sostiene el regulador con la otra. (Consulte el diagrama de la derecha.)
5. Desconecte el cilindro de propano de la válvula del regulador cuando no use la parrilla
6. Siempre asegúrese que todos los botones de control de los quemadores estén en la posición OFF (Apagado) antes de desconectar el suministro de gas.
7. Antes de desconectar, asegúrese que la válvula del tanque esté en la posición OFF.
8. Siempre desconecte el suministro de gas del regulador de la siguiente manera:
   Afloje el collar de la conexión del regulador girándolo en el sentido contrario del reloj con una mano mientras sostenga el regulador con la otra mano y saque el pezón de la válvula del regulador fuera de la válvula del tanque. (Consulte el diagrama de la derecha.)
   No obstruya el flujo del aire de combustión y del aire de ventilación a la parrilla.
   Mantenga despejados y limpios todos los orificios de ventilación del compartimiento del cilindro.
9. Coloque la tapa en la salida de la válvula del cilindro cuando éste no se encuentre en uso. Instale sólo el tipo de tapa proporcionada con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar la fuga del propano.



**PELIGRO:**

**Para evitar el riesgo de incendio o explosión al revisar una fuga:**

1. Siempre lleve a cabo la "prueba de fuga" descrita en la página 15 antes de encender la parrilla o cada vez que conecte el cilindro para usar el aparato.
2. No fume ni permita que haya otras fuentes de ignición en el área mientras realiza una prueba de fuga.
3. Realice la prueba de fuga en exteriores, en un área bien ventilada.
4. No utilice fósforos, encendedores ni llamas para detectar la existencia de fugas.
5. No use la parrilla hasta que haya corregido todas las fugas. Si no puede corregir una fuga, desconecte el suministro de propano y llame al servicio de aparatos a gas o a su proveedor local de gas propano.

# Búsqueda de fugas

1. Prepare entre 60 y 90 ml de solución de fuga mezclando una parte de detergente líquido para platos con tres partes de agua.
2. Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición “OFF”.
3. Rocíe un poco de solución desde la válvula del tanque hasta la conexión del regulador. (Consulte el diagrama de la derecha.)
4. Revise si se forman burbujas en el área de las conexiones. Si no se forman burbujas, la conexión es segura. .
5. Si aparecen burbujas, significa que hay una fuga. Vaya al paso 6.
6. Desconecte el regulador del tanque y vuelva a conectarlo. Verifique que la conexión sea segura.
7. Vuelva a probar con la solución.
8. Si siguen apareciendo burbujas, reemplace el cilindro.



# Encendido de la parrilla



**PELIGRO:**

no abrir la tapa mientras enciende los quemadores de la parrilla o no esperar cinco minutos para que el gas se disperse si la parrilla no se enciende puede causar una explosión que puede provocar lesiones graves o la muerte.



**ADVERTENCIA:**

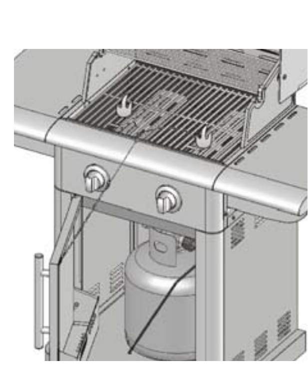
para evitar posibles lesiones, nunca coloque su cabeza directamente sobre la parrilla cuando se disponga a encender los quemadores principales.

**Quemador principal**

1. Abra la tapa durante el encendimiento.

   **ADVERTENCIA:** Atentar el encender el quemador con la tapa cerrada puede causar una explosión. Asegúrese de que no haya obstrucciones de la circulación de aire al equipo de gas. Arañas o insectos hacen nidos y obstruyen los orificios del tubo venturi del quemador. Un tubo del quemador obstruido puede ocasionar un fuego debajo del equipo.
2. Asegúrese que todas las perillas de control estén en la posición “OFF”.
3. Gire la válvula del tanque o el suministro principal de gas.
4. Encienda solamente los quemadores que usted desea usar. Presione y gire la perilla de control a la posición “HIGH” luego presione el botón del encendedor inmediatamente. El quemador debe encenderse. Si el quemador no se enciende, repita el proceso 2 o 3 veces.
5. Si su parrilla NO se enciende en 5 minutos gire el control del quemador a la posición OFF, espere 5 minutos, y repita el proceso de encendimiento.
6. Para encender los otros quemadores, repita el mismo procedimiento.
7. Ajuste las perillas de la válvula de control(s) a la temperatura de cocción deseada.

**Uso de la varilla de encendido para encender los quemadores principales**

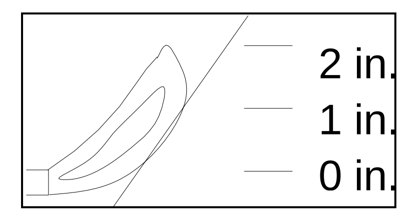


1. Inserte una cerilla al final del palillo de iluminación. Encienda la cerilla.
2. Una vez encendida, ponga la llama através del agujero en el cuerpo de la parrilla para alcanzar los puertos del quemador. (Tal como está mostrado en la figura del lado derecho).
3. Presione la perilla de control de la válvula y gírela en forma contraria del reloj a la posición ‘’HIGH’’. El quemador debería encenderse inmediatamente. Si mas de un quemador se desea encender, simplemente presione la perilla de control del quemador adyacente y gírela en forma contraria del reloj a la posición ‘’HIGH’’ y repita el proceso para cada adyacente quemador y continúe en la misma secuencia hasta que todos los quemadores deseados se hayan encendido.
4. Ajuste las perillas de control de los quemadores a la temperatura de cocción deseada.



## Precauciones:

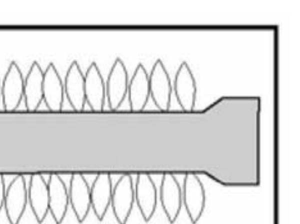
1. Luego del encendido, observe la llama de los quemadores. Asegúrese de que todos los orificios de los quemadores estén encendidos.
2. Si la llama de un quemador se apaga durante la operación, corte el suministro de gas de inmediato. Abra la tapa para permitir que el gas se disperse durante al menos 5 minutos antes de volver a encender la parrilla.
3. Antes de cocinar por primera vez en la parrilla, hágala funcionar durante unos 15 minutos con la tapa cerrada y el gas en posición “HIGH”. El calor generado limpiará las piezas internas y disipará el olor del proceso de fabricación y del acabado de la pintura.
4. Limpie la parrilla después de cada uso. NO use limpiadores abrasivos o inflamables. Esto puede dañar las piezas de la parrilla y provocar un incendio.




**Observe la altura de la llama:**
**La llama debe ser de color azul con amarillo y debe medir entre 2,5 y 5 cm de altura.**

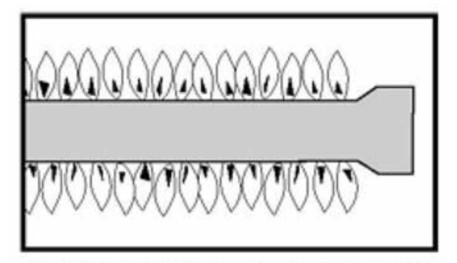
Compruebe que el quemador esté encendido correctamente y que el patrón de la llama sea el deseado (consulte los patrones de llama correctos en las figuras A, B y C a continuación). Si el patrón de la llama no es el normal, consulte la acción correctiva en la sección Solución de problemas de la página 20.

FIG. A



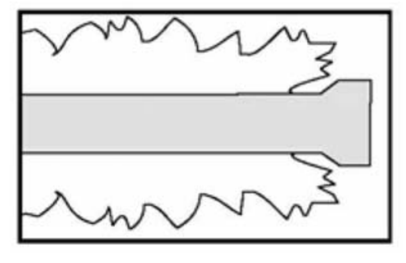
Normal: llamas azules suaves con puntas amarillas de unos 2,5 a 5 cm de altura.

FIG. B



Desajuste: llamas azules intensas, demasiado aire.

FIG. C



Poca combustión: llamas amarillas ondulantes, muy poco aire.

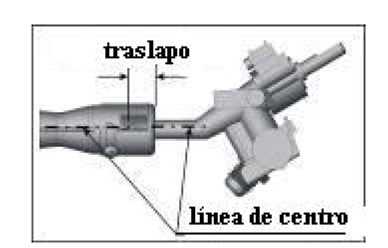
**Instalación y ajuste de los quemadores**




1. Para instalar el quemador, el borde del extremo debe quedar hacia arriba.

lanzamiento
el dar vuelta

1. Suelte el tornillo del tubo venturi.
2. Ajuste la llama girando el anillo del cabezal del tubo venturi.
3. Apriete el tornillo y compruebe que esté seguro.




1. Al ensamblarlos, deje una superposición de 2 cm entre el tubo venturi y la boquilla.
2. Mantenga la línea central del tubo venturi y la boquilla en una línea.

**Llamaradas**

Suelen producirse “llamaradas” cuando caen y se encienden restos de alimentos en la placa de distribución del calor o en los quemadores calientes. Cierto nivel de llamaradas es normal y deseable ya que ayuda a conferir los sabores únicos asociados con los alimentos a la parrilla. Sin embargo, es necesario controlar la intensidad de las llamaradas para evitar alimentos quemados o cocinados irregularmente y prevenir la posibilidad de incendios accidentales.



## ADVERTENCIA:

Siempre supervise de cerca la parrilla mientras cocina y reduzca el nivel de las llamas a LOW u OFF si las llamaradas se intensifican.

**Apagado de los quemadores**

1. Siempre gire las perillas de la válvula en dirección de las manecillas del reloj hasta la posición “HIGH” y luego presiónelas y gírelas hasta la posición “OFF”. Nunca fuerce una perilla sin presionarla. Esto podría dañar la válvula.
2. Coloque de inmediato el suministro de gas en la posición “OFF” en el cilindro de propano.
3. Cierre la tapa de la parrilla.

## Procedimiento de restablecimiento de la válvula de seguridad de exceso de flujo

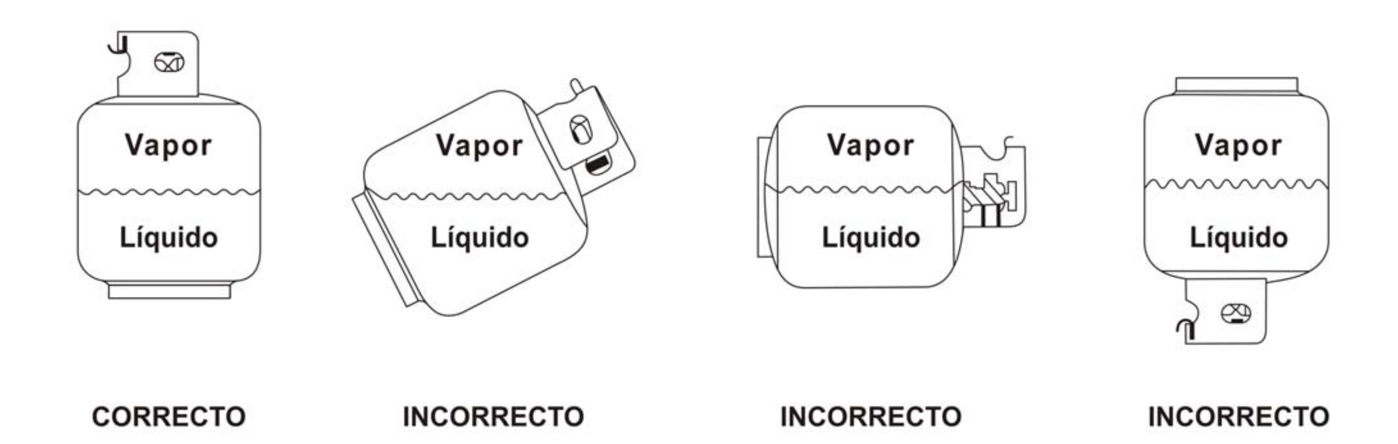
- Los nuevos reguladores están equipados con un dispositivo de seguridad que restringe el flujo de gas en caso de una fuga de gas. Sin embargo, prácticas inseguras en la operación de la parrilla podrían activar el dispositivo de seguridad sin que exista una fuga de gas.
- Generalmente se produce un corte repentino del flujo de gas si usted abre con rapidez la válvula del tanque de gas propano, o si una o más de las perillas de control de los quemadores se encuentra en una posición abierta cuando se abre la válvula del tanque de gas propano.
- Este procedimiento es eficaz con todos los tamaños de tanques de gas propano y también con el gas natural. Cuando realice el procedimiento en un modelo a gas natural, simplemente sustituya “tanque de gas propano” por “válvula de gas natural”.
- Para asegurarse de que el procedimiento sea seguro y que se realice correctamente, siga con atención estas instrucciones:

1. Cierre la válvula del tanque de gas propano.
2. Gire todas las perillas de control de los quemadores a la posición OFF.
3. Desconecte el regulador del tanque de gas propano.
4. Abra la tapa de la parrilla.
5. Gire las perillas de control de los quemadores a HIGH.
6. Espere al menos 1 minuto.
7. Gire las perillas de control de los quemadores a OFF.
8. Espere al menos 5 minutos.
9. Vuelva a conectar el regulador al tanque de gas propano.
10. Gire lentamente la válvula del tanque de gas propano ¼ de vuelta a la vez y abra la válvula por completo.
11. Con la tapa abierta: parrilla con botón de encendido: gire sólo UNA perilla de control de un quemador delantero a la posición HIGH. Encienda la parrilla presionando el botón de encendido. Parrilla con encendido automático: presione la perilla de control que desea encender y gírela en dirección contraria a las manecillas del reloj hasta que escuche el clic del encendido.
12. Cuando el primer quemador delantero esté encendido, gire las otras perillas de control a la posición HIGH.
    **Si tiene más de dos quemadores, enciéndalos sólo UNO A LA VEZ.
13. Cuando todos los quemadores delanteros estén encendidos, cierre la tapa de la parrilla.
14. Espere entre 10 y 15 minutos; la temperatura debe llegar a unos 200 a 230°F.



**ADVERTENCIA:**

**La válvula del cilindro siempre debe estar sobre la posición horizontal para que el cilindro sólo tenga extracción de vapor.**



# Cuidado y mantenimiento

**IMPORTANTE**:

siempre permita que la parrilla se enfríe por completo antes de cubrirla para impedir corrosión por condensación.

 **Precaución:**

la limpieza y el mantenimiento deben realizarse cuando la parrilla está fría, con el suministro de combustible cortado en el selector de control y el cilindro de propano desconectado. NO limpie ninguna pieza de la parrilla en un horno con autolimpieza. El calor extremo daña el acabado.

**Limpieza**
Dejar encendida la parrilla después de cada uso (unos 15 minutos) evitará la acumulación excesiva de residuos de alimento.

**Materiales de limpieza recomendados:**

| | |
|---|---|
| Detergente líquido suave para platos | Agua caliente |
| Almohadilla de limpieza de nailon | Cepillo de alambre |
| Clip para papel | Espátula/raspador |
| Aire comprimido | |

NO use limpiadores que contengan ácido, aguarrás mineral o xileno.

**Superficies exteriores**

Use una solución de detergente suave para platos y agua caliente para limpiar. Enjuague a fondo con agua.

**Superficie interior**

Si la superficie interior de la tapa de la parrilla tiene apariencia de pintura desprendida, significa que la grasa cocinada se convirtió en carbón y se está desprendiendo. Limpie profundamente con una solución concentrada de detergente y agua caliente. Enjuague con agua y deje secar completamente.
Interior del fondo de la parrilla: retire los residuos con un cepillo, raspador y/o almohadilla de limpieza. Lave con una solución de detergente para platos y agua caliente. Enjuague con agua y deje secar.
Rejillas de cocción: las rejillas de porcelana tienen una composición similar al vidrio que se deben manipular con cuidado. Use una solución de detergente suave para platos o bicarbonato de sodio y agua caliente. Puede usar detergente en polvo no abrasivo para quitar manchas difíciles. Enjuague con agua.
Platos calentadores: limpie los residuos con un cepillo de alambre y lave con agua con jabón. Enjuague con agua.
Recipiente de grasa: vacíe el recipiente de grasa periódicamente y límpielo con una solución de detergente para platos y agua caliente.

**Limpieza del ensamble del quemador**

1. Corte el gas en las perillas de control y en el tanque de propano.
2. Quite las rejillas de cocción y el plato calentador.
3. Quite el recipiente de grasa.
4. Destornille la tuerca debajo del “pie” del quemador con un destornillador y alicates para poder extraer el quemador.
5. Levante el quemador y aléjelo del orificio de la válvula de gas.
6. Limpie la entrada (tubo venturi) del quemador con un limpiabotellas pequeño o con aire comprimido.
7. Retire todos los residuos de alimento y suciedad en la superficie exterior del quemador.
8. Limpie los orificios obstruidos con un alambre rígido (como un sujetapapeles abierto).
9. Revise si hay daños en el quemador (grietas o agujeros). Si el quemador está dañado, reemplácelo por uno nuevo. Vuelva a instalar el quemador. Asegúrese de que los orificios de la válvula de gas estén en la posición correcta, apuntando hacia la entrada del quemador (tubo venturi). Verifique también la posición del electrodo de chispa.

# Solución de problemas

| Problema | Causa posible | Prevención/solución |
|---|---|---|
| El quemador no se enciende al utilizar las perillas o el encendedor. | 1. Cables y/o electrodo cubiertos con residuos de alimento.<br>2. El electrodo y los quemadores están mojados.<br>3. El electrodo agrietado o roto; chispas en grieta.<br>4. Cable suelto o desconectado. | 1. Limpie los cables y/o el electrodo con alcohol para fricciones.<br>2. Seque con un paño.<br>3. Reemplace el electrodo.<br>4. Vuelva a conectar los cables o reemplace el ensamble electrodo/cables. |
| El quemador no se enciende al utilizar un fósforo. | 1. No hay flujo de gas.<br>2. La tuerca de acoplamiento y el regulador no están completamente conectados.<br>3. Obstrucción en el flujo de gas.<br>4. Desconexión entre el quemador y la válvula.<br>5. Telas de araña o nidos de insectos en el tubo venturi.<br>6. Orificios de quemadores obstruidos o bloqueados. | 1. Revise si el tanque de propano está vacío. Si lo está, reemplácelo o rellénelo. Si no lo está, **consulte Procedimiento de restablecimiento de la válvula de seguridad de exceso de flujo** en la página 15.<br>2. Gire la tuerca de acoplamiento entre media y tres cuartos de vuelta adicional aproximadamente hasta que se detenga. Apriétela SÓLO con la mano; no use herramientas.<br>3. Limpie los tubos de los quemadores. Revise si la manguera está doblada o torcida.<br>4. Vuelva a conectar el quemador y la válvula.<br>5. Limpie el tubo venturi.<br>6. Limpie los orificios de los quemadores. |
| Disminución repentina del flujo de gas o menor altura de la llama. | 1. Tanque sin gas.<br>2. El dispositivo de seguridad de exceso de flujo puede haberse activado. | 1. Verifique si el tanque de propano tiene gas.<br>2. Consulte **Procedimiento de restablecimiento de la válvula de seguridad de exceso de flujo** en la página 15 |
| Patrón de llama irregular; la llama no cubre la longitud completa del quemador. | Los orificios de los quemadores están obstruidos o bloqueados. | Limpie los orificios de los quemadores. |
| La llama es amarilla o naranja. | 1. Un nuevo quemador puede tener aceites residuales de la fabricación.<br>2. Telas de araña o nidos de insectos en el tubo venturi.<br>3. Residuo de alimento, grasa o sal en el quemador.<br>4. Alineación deficiente de la válvula y el tubo venturi del quemador. | 1. Caliente la parrilla durante 15 minutos con la tapa cerrada.<br>2. Limpie el tubo venturi.<br>3. Limpie el quemador.<br>4. Asegúrese de que el tubo venturi del quemador esté conectado correctamente a la válvula. |

| | | |
|---|---|---|
| La llama se apaga. | 1. Viento fuerte o en ráfagas.<br>2. Queda poco gas propano.<br>3. Se activó la válvula de exceso de flujo. | 1. Dé vuelta el frente de la parrilla de modo que quede hacia el viento o aumente la altura de la llama.<br>2. Reemplace o rellene el tanque de propano.<br>3. Consulte **Procedimiento de restablecimiento de la válvula de seguridad de exceso de flujo** en la página 15 |
| Llamarada. | 1. Acumulación de grasa.<br>2. Exceso de grasa en la carne.<br>3. Temperatura de cocción excesiva. | 1. Limpie la parrilla.<br>2. Quite la grasa de la carne antes de asarla a la parilla.<br>3. Ajuste (baje) la temperatura en consecuencia. |
| Incendio persistente provocado por grasa. | Grasa atrapada por acumulación de alimento alrededor del sistema de quemadores. | Gire las perillas a la posición OFF. Corte el gas en el tanque de propano. Deje la tapa en la posición cerrada y deje que el fuego se extinga. Cuando se enfríe la parrilla, extraiga y limpie todas las piezas. |
| Retroceso de llama [fuego en tubos de quemadores]. | Los quemadores y/o los tubos de los quemadores están bloqueados. | Limpie los quemadores y/o los tubos de los quemadores. |
| El interior de la tapa se está descascarando, como si la pintura se desprendiera. | La tapa es de acero inoxidable, no es pintada. | La grasa cocinada acumulada se convirtió en carbón y se está desprendiendo. Limpie a fondo. |
| Llama irregular. | El flujo de aire no es el correcto. Correcto: llama azul con puntas amarillas, 1,5 cm de altura. Muy poco aire: llamas amarillas o naranjas ondulantes. Demasiado aire: llamas azules intensas. | Si las llamas son amarillas o naranjas: abra la aleta del extremo de los tubos venturi en incrementos de 0,3 cm hasta que estén correctas.<br>Si las llamas son azules e intensas: cierre la aleta del extremo de los tubos venturi en incrementos de 0,3 cm hasta que estén correctas.<br>*Los modelos a gas propano deben estar abiertos 0,3 cm como mínimo.<br>*Los modelos a gas natural deben estar abiertos 0,2 cm como mínimo. |

# Programa de garantía

Se requiere un **Comprobante de compra** para acceder a este programa de garantía, que entra en vigencia a contar de la fecha de compra. Si no es posible proporcionar un comprobante de compra, o después de que la garantía ha expirado, los clientes deberán pagar cargos de piezas, envío y manipulación.

**30 días de garantía completa**
Durante 30 días a contar de la fecha de compra, cualquier pieza faltante podrá ser reemplazada sin cargo con un comprobante de compra válido.

**Garantía limitada**
1 años de garantía limitada para los quemadores de tubo de acero inoxidable.
1 año de garantía limitad para todas las piezas por daños que afecten el funcionamiento de la parrilla a gas.

Provisiones de la garantía:
- Esta garantía no es transferible y no cubre fallas causadas por mal uso o instalación y mantenimiento inadecuados.
- Esta garantía se limita al reemplazo de piezas defectuosas. No somos responsables de daños accidentales o resultantes ni de costos de mano de obra.
- Esta garantía no cubre descascaramientos ni rayaduras de las superficies de porcelana o pintadas ni cubre la corrosión o decoloración debido al mal uso, falta de mantenimiento, entorno adverso, accidentes, alteraciones, abuso o negligencia.
- Esta garantía no cubre ningún daño causado por el calor, limpiadores abrasivos y químicos que descascaren las piezas de esmalte o porcelana o cualquier daño en otros componentes usados en la instalación u operación de la parrilla a gas.

**El cliente-comprador original será responsable de todos los cargos de envío y manipulación de las piezas reemplazadas en virtud de los términos de esta garantía limitada. Si no es posible proporcionar un comprobante de compra o si esta garantía ha expirado, los clientes también deberán pagar cargos de piezas.**

**Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños accidentales o resultantes, de modo que las exclusiones o limitaciones de estos daños pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Asimismo, es posible que tenga otros derechos que pueden variar dependiendo del estado.**

**Si tiene preguntas relacionadas con el producto o la garantía, envíe un correo electrónico a service@bbqtek.com o llame al centro de servicio al cliente al 1-877-885-8227, de lunes a viernes, de 7:00 a.m. a 4:00 p.m. (PST).**


**Distribuido por:**

**Lucas BBQ Co., Ltd**
**Niuyang Industrial Zone, Liaobu Town,**
**Dong Guan City, Guang Dong, China.**

**Impreso en China**